Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE.

35673-1501

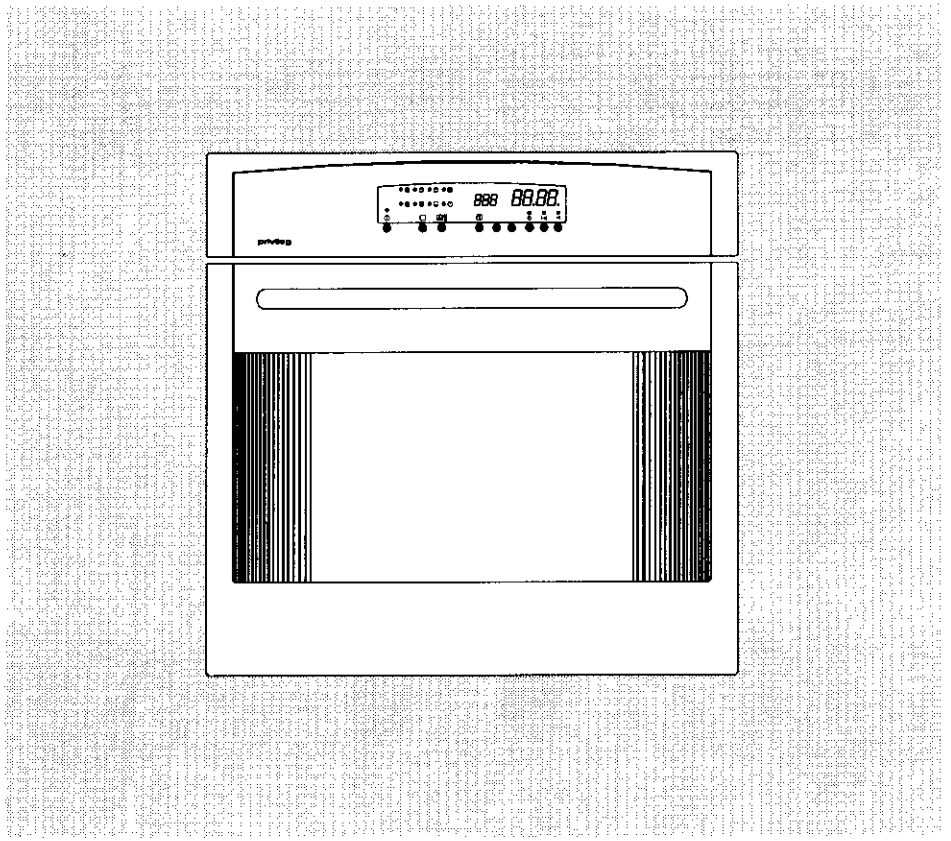
Elektro-Einbaubackofen
ProComfort 820E

Produkt-Nr. 010.545 braun
010.650 weiß
010.653 Edelstahl

GRAFICHE MDM - Forlì

privileg

Elektro-Einbaubackofen ProComfort 820 E



Gebrauchs- und Montageanleitung

QUELLE.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Einbaubackofen.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **5**

Wichtige Hinweise **5**

Gerätebeschreibung **6**
Elektro-Einbaubackofen 6

Vor dem ersten Gebrauch **8**
Uhrzeit einstellen 8
Backofen 8

Energiespartips **9**

Backofen **10**
Backofen ein- / ausschalten 10
Betriebsart/ Temperatur wählen 11
Schnellaufheizung 12
Anwendungs-Beispiel 13
Automatische Sicherheitsabschaltung 13
Restwärme-Funktion 13
Kindersicherung 14
Timer (Kurzzeitmesser) 15
Abschaltautomatik 16
Ein- / Abschaltautomatik 17
Betriebsarten 18
Einschubebenen 20
Teleskopauszugschienen 20
Fettfilter 21
Gehäusekühlung 21

Backen **22**
Hinweise 22
Backen mit Ober-/Unterhitze 22
Backen mit Heißluft 22
Tips zum Backen 22

Backtabelle **23**

Braten **24**
Tips zum Geschirr 24
Hinweise zum Braten 24

Brattabelle **25**

Inhaltsverzeichnis

Grillen und Überbacken **26**
Tips zum Grillen 26

Grilltabelle **27**

Einkochen **28**

Einkochtabelle **28**

Auftauen **29**

Reinigung und Pflege **30**
Frontgehäuse 30
Backofen 30
Teleskopauszugschienen 31
Grillheizkörper absenken 32
Backofenrückwand reinigen 33
Zubehör 34
Fettfilter 34

Was tun bei Problemen? **35**

Austausch von Geräteteilen **36**
Backofenlampe 36
Sonstiges Zubehör 36

Montageanleitung **37**
Sicherheitshinweise bei Montage 37
Elektroanschluß 37
Geräteeinbau 38

Technische Daten **40**

Kundendienst **41**
Reparatur 41
Kundenbetreuung 41

Garantie-Information **42**

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Gerät haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer. Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen" einige Tips.

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Kundenbetreuung

Unsere Kundenbetreuung nimmt gerne Ihre Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Die Anschrift lautet:

Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Typschild

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer Ihres Backofens in dem Schriftfeld ein. Sie haben dann diese bei Ersatzteilbestellungen und Gesprächen mit dem Kundendienst immer zur Hand!

Das Typschild befindet sich unten oder seitlich am Rahmen und wird nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

Backofen

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Technische Daten

Elektro-Einbaubackofen ProComfort 820E	**Produkt-Nr.**	010.545/ 010.650 010.653
Abmessungen		
Backofen Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,6/ 59,4/ 55,2
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Gerät Leergewicht, ca.	kg	30
Backofen		
Elektronik-Bedienung	Anzahl	1
Einschubebenen (Teleskopauszugschienen auf 3 Ebene)	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	W	800/ 1000
Grill-/ Ringheizkörper	W	1750/ 2000
Backofenbeleuchtung	W	25
Betriebsarten		
Heißluft	kW	2,0
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Großflächengrill (abklappbar)	kW	2,55
Pizzastufe	kW	3,0
Umluftgrill	kW	1,75
Heißluft-Solo	kW	1,8
Unterhitze	kW	1,0
Kleinflächengrill	kW	1,75
Schnellaufheizung „FHU"	kW	3,0
Kühlgebläse	W	26
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur	°C	250
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Backofen Türglasscheiben	Anzahl	3
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		230V~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Backofen, gesamt	kW	3,07

Sicherheitshinweise

- Bei Festanschluß: Unsachgemäßer Elektroanschluß des Gerätes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Festanschluß nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Gerät fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Gerät arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie deshalb immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlußleitungen von Geräten in Backofennähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluß auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Backofen fernhalten.
- Das Reinigen des Backofens mit Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger kann einen Kurzschluß verursachen. Deshalb die Geräte nicht zum Reinigen verwenden.

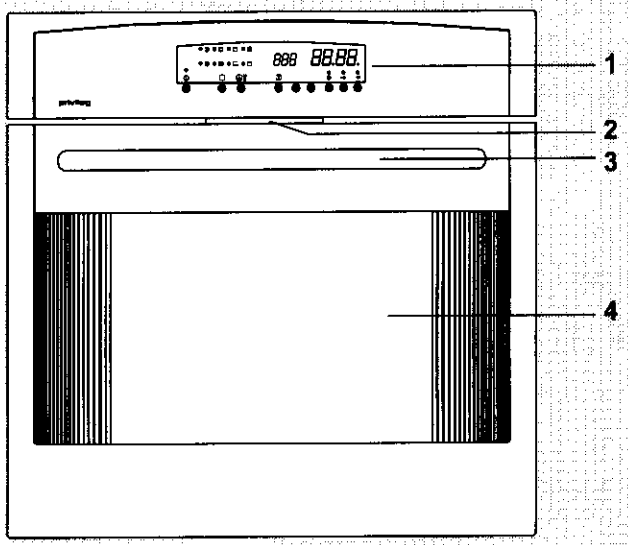
Wichtige Hinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

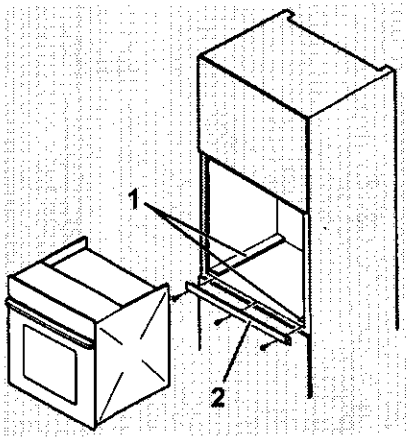
Der Elektro-Einbaubackofen ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden!
Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Backofens sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung

Elektro-Einbaubackofen

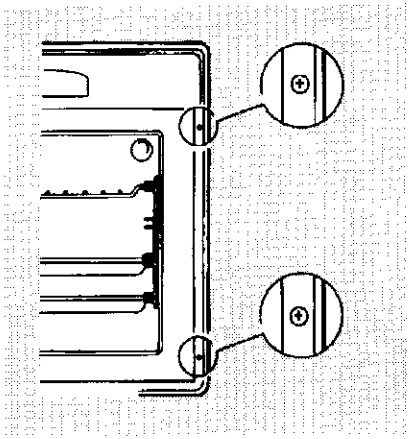


1 Elektronische Bedienung für Backofen
2 Wrasenaustritt Backofen
3 Bügelgriff
4 Backofentür mit Sichtfenster

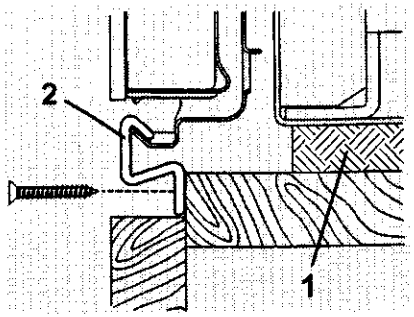


Holzleisten links und rechts einsetzen (falls benötigt).

Das Gerät vor die Nische stellen bzw. heben und das Anschlußkabel nach hinten durchführen. Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben und dabei darauf achten, daß die Leitung nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird.

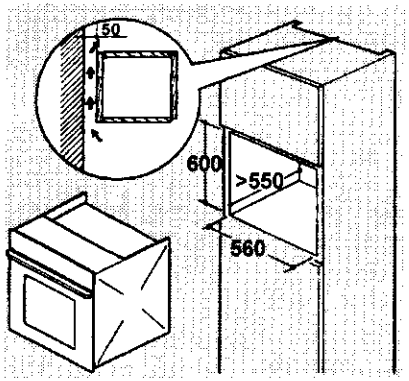


Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.

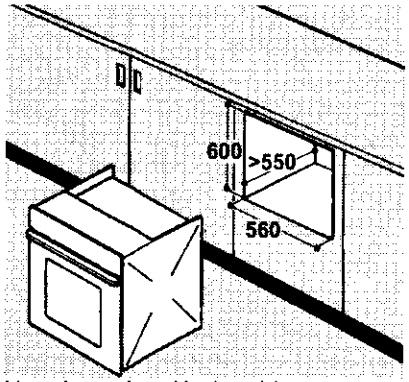


Metallabschlußleiste unterhalb der Backofentüre am Rahmen einsetzen und mit drei Holzschrauben (nicht im Lieferumfang) befestigen.

Anschließend Stecker in die Steckdose stecken und Funktionsprüfung durchführen.



Einbau in Hochschrank



Unterbau ohne Kochmulde

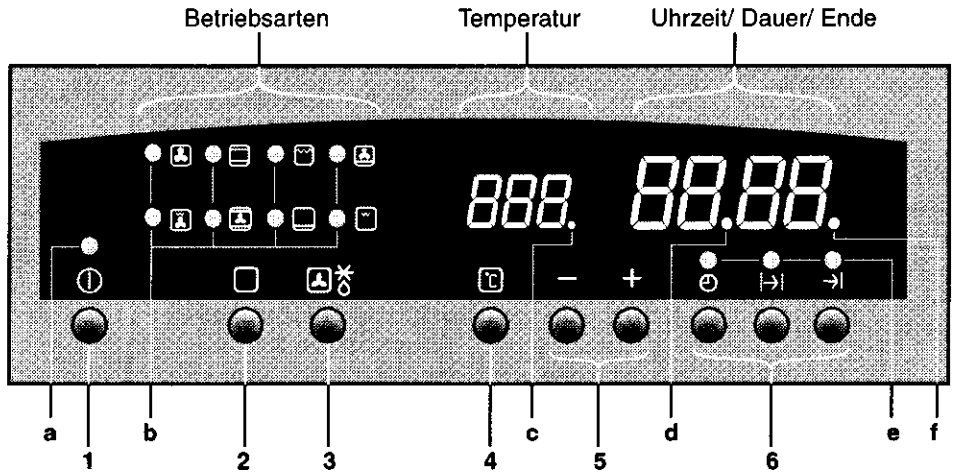
Geräteeinbau

Zum Einbau werden zwei Holzleisten und eine Metallabschlußleiste mitgeliefert.
Bei ausreichender Einbauhöhe werden die Holzleisten (**1** in Abb.) links und rechts im Einbauschrank eingelegt um das Gerät höher zu stellen.
Nach Einsetzen des Gerätes und anbringen der unteren Metallabschlußleiste (**2** in Abb.) ist dann noch ausreichend Platz für darunter befindliche Türen, Schubladen, etc.

Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.

Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.

Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.



Tasten: 1 bis 6

1 **Taste Ein/Aus** ⏻
zum Ein- und Ausschalten des Backofens

2 **Taste Betriebsart** ▢
zum Anwählen der acht Betriebsarten

3 **Taste Schnellaufheizung/Auftauen**
zum Einschalten der Schnellaufheizung „FHU" oder des Ventilators „32"

4 **Taste Temperatur**
zur Anzeige der Backofentemperatur

5 **Taste Minus** − und **Plus** +
Einstellung Temperaturen und Zeiten

6 Funktions-Tasten:

Taste Kurzzeitwecker
Kurzzeitwecker anwählen

Taste Dauer |→|
Betriebsdauer anwählen

Taste Ende →|
Betriebsende anwählen

Kontrollampen: a bis f

a **Betriebskontrollampe**
leuchtet, wenn der Backofen eingeschaltet ist

b **Betriebsart-Kontrollampe**
leuchtet, wenn Betriebsart gewählt worden ist

c **Temperatur-Kontrollampe**

d **Uhr-Kontrollampe**
blinkt im Sekundentakt, wenn die Uhrzeit angezeigt wird

e **Funktions-Kontrollampe**:
Kurzzeitwecker/ Betriebsdauer/ -ende

blinkt, wenn eine Funktion angewählt worden ist (danach kann Taste Minus − /Plus + verwendet werden)
leuchtet, wenn eine Programmierung vorliegt, die im Hintergrund abläuft

f **Kindersicherungs-Kontrollampe**
blinkt, wenn Kindersicherung eingeschaltet ist

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird, blinkt im Display für kurze Zeit „12.00".
Nach einigen Sekunden wird „12.00" konstant angezeigt und die Uhr läuft los.

Die Anzeige leuchtet konstant, d.h. die Uhr ist losgelaufen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

1. **Taste Dauer** |→| und **Taste Ende** →| gleichzeitig solange drücken, bis die Anzeige blinkt.
   Innerhalb von 5 Sekunden mit Punkt 2 beginnen.
2. **Taste Minus −** oder **Taste Plus +** betätigen, bis die Uhrzeit eingestellt ist. Keine Betätigungspausen machen.
3. Zur Bestätigung für 5 Sekunden keine Taste betätigen (alternativ: **Taste Temperatur** drücken).

Die Uhrzeit wird angezeigt, wenn die Ziffern konstant leuchten und Uhr-Kontrollampe (d in Abb. Seite 7) blinkt.

Backofen

Teile entnehmen

Zur ersten Inbetriebnahme nehmen Sie zuerst alle Zubehörteile und Verpackungsmaterialien aus dem Backofen.

Erstes Vorreinigen

Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmem Wasser und haushaltsüblichem Spülmittel.
Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernden Reinigungsmittel!

Erstes Aufheizen des Backofens

1. **Taste Ein/Aus** ⏻ drücken, um den Backofen einzuschalten.
   Die Beleuchtung geht an und die gegenwärtige Backofentemperatur wird angezeigt (z.B. 24 °C).
2. **Taste Betriebsart** ▢ **2x** drücken, um die Betriebsart Ober-/Unterhitze zu wählen.
   Die Betriebsart-Kontrollampe links vom Symbol ⊟ leuchtet und es wird der Temperaturvorschlag „200" angezeigt. Der Backofen heizt jetzt auf 200°C auf.
3. Backofen so für etwa 1/2 Stunde eingeschaltet lassen. Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch unvermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.
4. Zum Ausschalten **Taste Ein/Aus** ⏻ einmal betätigen.
5. Reinigen Sie den abgekühlten Backofen nochmal kurz mit warmen Wasser und handelsüblichem Spülmittel.

Damit ist der Backofen für den Gebrauch einsatzbereit.

Montageanleitung

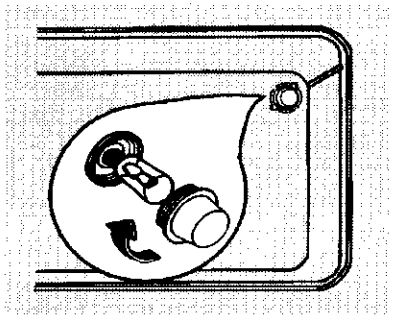
Sicherheitshinweise bei Montage

- Das Gerät wird mit Netzanschlußleitung und Stecker geliefert. Ein eventueller Festanschluß darf nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur und nur gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens erfolgen.
- Nur Festanschluß: In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
  Wird das Gerät mittels Stecker angeschlossen, so ist eine Trennvorrichtung dann nicht notwendig, wenn der Stekker gut zugänglich ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Beim Einsetzen des Backofens in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlußleitung nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Elektroanschluß

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Steckdose ist zweckmäßiger Weise hinter einem Unterschrank links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes, anzuordnen. Sie darf sich nicht hinter dem Backofen befinden und muß gut zugänglich sein!
- Die Netzanschlußleitung darf nicht an der Backofenrückwand anliegen.
- Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Die vorhandene Netzanschlußleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muß vorschriftsmäßig installiert sein.
- Eine Leitungsverlängerung oder ein Festanschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur oder vom Technischen Kundendienst ausgeführt werden.
- Reparaturen an den stromführenden Teilen des Geräts dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störungsfall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Backofen unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

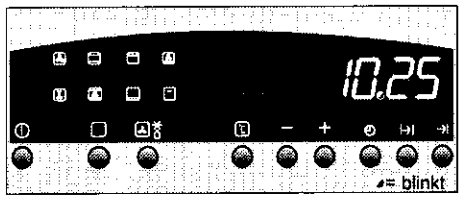
Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Backofens beim Technischen Kundendienst bestellt werden.

Energiespartips

Nachfolgend finden Sie einige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Backofen umzugehen.

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Backofen ausgeschaltet

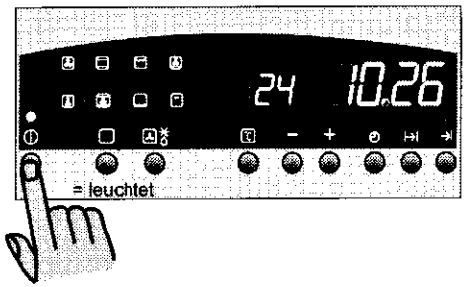


Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Die Bedienung der Backofen-Elektronik erfolgt ausschließlich über Kurzhubtasten (1 - 6 in Abb. Seite 7).

Backofen einschalten



Backofen ein- / ausschalten

- Durch Drücken der **Taste Ein/Aus** ⏻ wird der Backofen ein- und ausgeschaltet.

Die Betriebskontrollampe über dem Symbol ⏻ zeigt den Zustand an.
Bei eingeschaltetem Backofen ist die Backofenbeleuchtung an und es wird die gegenwärtige Backofentemperatur angezeigt (z.B. „24" bei kaltem Backofen).

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Die Elektronik des Backofens zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Bei eventuellen Fehlfunktionen, den Herd durch Ziehen des Netzsteckers, Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht ....

Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen" beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt....

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Ist die Kindersicherung oder die Ein-/Abschaltautomatik eingeschaltet?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie die Hinweise und Tips im Kapitel „Backen" ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Zubehör

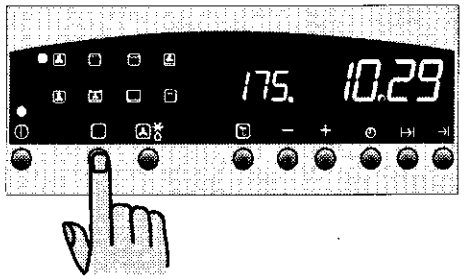
Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spezial Email:
Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

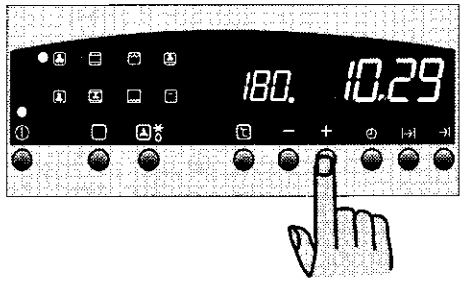
Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

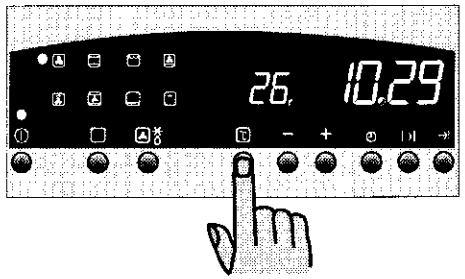
Betriebsart wählen



Temperatur verändern



Backofentemperatur abfragen



Betriebsart/ Temperatur wählen

1. Der Backofen muß eingeschaltet sein.
2. Durch Drücken der **Taste Betriebsart** ▢ werden acht Betriebsarten nacheinander aufgerufen:

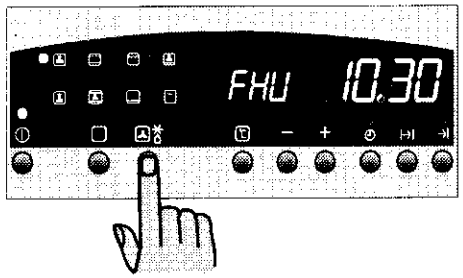
Symbol	Betriebsart	Temperaturvorschlag in °C
	Heißluft	175
	Ober-/Unterhitze	200
	Großflächengrill	250
	Pizzastufe	175
	Umluft-Grill	180
	Heißluft-Solo	175
	Unterhitze	250
	Kleinflächengrill	250

3. Zu jeder gewählten Betriebsart erscheint ein Temperaturvorschlag im Display. Durch Drücken der **Taste Minus −** oder **Taste Plus +** kann er jederzeit geändert werden.
   Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton (3x „Piep Piep").
4. Die Backofentemperatur kann durch Drücken der **Taste Temperatur** 🌡 abgefragt werden. Diese Temperatur wird nur einige Sekunden angezeigt.

Schnellaufheizung

Durch das Einschalten der Schnellaufheizung im Aufheizbetrieb werden mehrere Heizkörper gleichzeitig eingeschaltet, wodurch sich die Aufheizdauer wesentlich verkürzt. Nach Erreichen der vorgegebenen Temperatur wird auf die gewählte Betriebsart umgeschaltet.

Schnellaufheizung einschalten

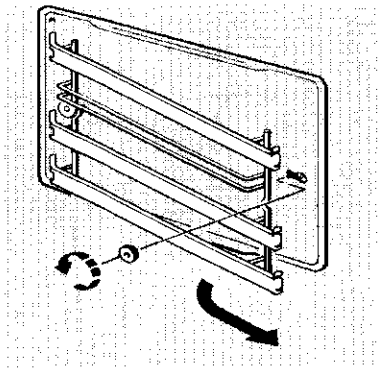


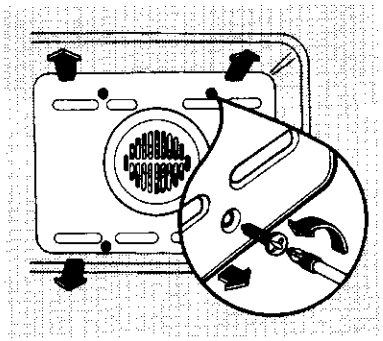
Vorgehensweise

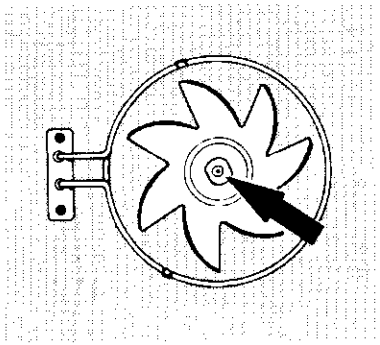
1. Eine Betriebsart muß gewählt sein.
2. **Taste Schnellaufheizung/Auftauen** einmal drücken.
   Im Display erscheint anstelle der Temperatur „FHU" (Fast Heat Up = Schnellaufheizung).
3. Nach dem Aufheizen auf die vorgegebene Temperatur ertönt ein Signalton und es wird automatisch auf die eingestellte Betriebsart umgeschaltet.
   Dann können Gerichte bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, in den Backofen gegeben werden.

Hinweise:

- Die Schnellaufheizung kann zum Aufheizen jeder Betriebsart verwendet werden.
- Zum vorzeitigen Ausschalten der Schnellaufheizung **Taste Schnellaufheizung/Auftauen** zweimal schnell hintereinander drücken, wodurch die gewählte Temperatur erscheint.







- Vor der Demontage muß der Backofen durch Ziehen des Netzsteckers, Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

Demontage des rückseitigen Bleches

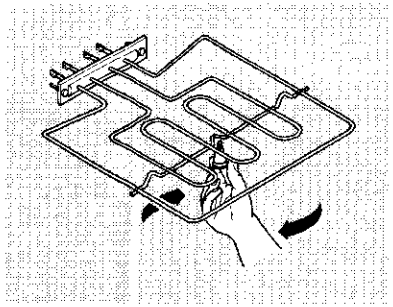
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszug auf beiden Seiten durch herausschrauben der seitlichen Rändelmutter lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.

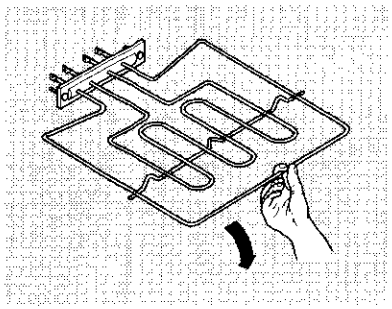
Demontage des Lüfterrades

- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.

  Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde**.
- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen wieder montieren.

Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.





- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muß der Backofen durch Ziehen des Netzsteckers, Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!
- Der Grillheizkörper muß abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht!
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden!

Grillheizkörper absenken

Zum leichteren Reinigen der Garraumdekke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.

- Mit einer Hand den Grillheizkörper festhalten. Mit der anderen Hand Befestigungsschraube vorne mittig am Grillheizkörper herausschrauben. Grillheizkörper langsam herunterklappen.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung Grillheizkörper wieder nach oben klappen und mit Befestigungsschraube sicher befestigen.

Anwendungs-Beispiel

Es soll die Betriebsart Ober-/Unterhitze mit 195°C für einen Streuselkuchen eingestellt werden. Der Backofen soll möglichst schnell aufheizen.

1. **Taste Ein/Aus** ⏻ 1x drücken
2. **Taste Betriebsart** ▢ 2x drücken
3. **Taste Minus** — 1x drücken
4. **Taste Schnellaufheizung/Auftauen** 1x drücken.

Damit ist die Einstellung vorgenommen.

5. Zum Ausschalten des Backofens **Taste Ein/Aus** ⏻ 1x drücken

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Elektronik besitzt eine Betriebsdauerbegrenzung, die den Backofen nach einer festgelegten Zeit abschaltet, falls er versehentlich eingeschaltet geblieben ist.
Die festgelegte Zeit ist abhängig von der gewählten Temperatur, jedoch unabhängig von der Betriebsart.

Wenn die eingestellte Temperatur ... ist.	...schaltet sich der Backofen aus:
250°C und höher	nach 1,5 Std.
von 120°C bis 250°C	nach 5 Std.
kleiner als 120°C	nach 12 Std.

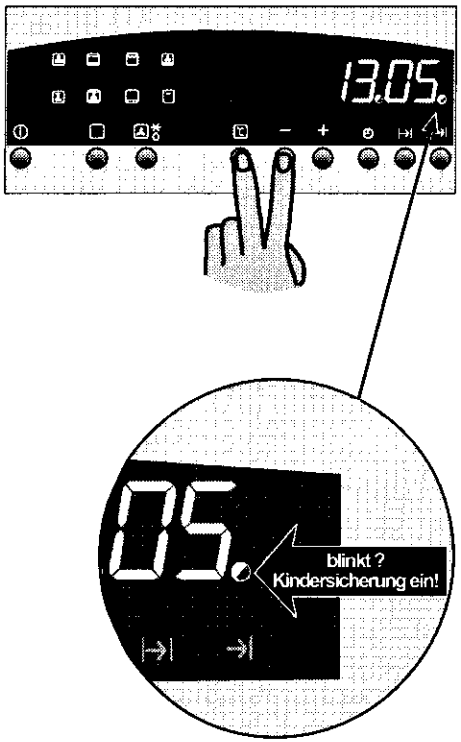
Hinweis:

Die Betriebsdauerbegrenzung spricht nur an, wenn Temperatur und Betriebsart über die gesamte festgelegte Zeit nicht verstellt werden.

Restwärme-Funktion

Bei Ablauf eines Automatikbetriebes durch die Zeitschaltuhr werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet.
Die ausreichend vorhandene Restwärme im Backofen wird dann zum Fertiggaren genutzt.
Diese Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.

Kindersicherung einschalten



Kindersicherung

Um zu vermeiden, daß sich Kinder spielenderweise am Gerät betätigen, kann Bedienung des Backofens gesperrt werden.

Die Kindersicherung kann nur dann ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist!

Kindersicherung einschalten

1. Backofen muß ausgeschaltet sein.
2. **Taste Temperatur** und **Taste Minus –** gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.
   Die Kindersicherung ist eingeschaltet, wenn ein kurzes „Piep" den Vorgang quittiert und die Kindersicherungs-Kontrollampe ganz rechts im Display blinkt.

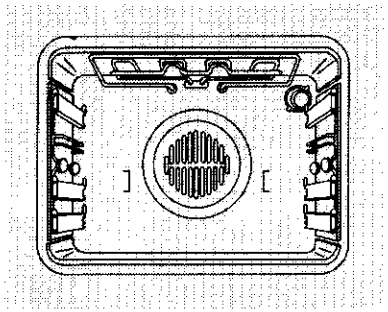
Kindersicherung ausschalten

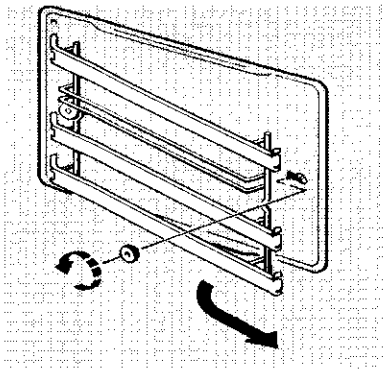
Taste Temperatur und **Taste Minus –** gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet, wenn ein kurzes „Piep" den Vorgang quittiert und die Kindersicherungs-Kontrollampe erlischt.

Hinweise:

Die Kindersicherung sperrt die Bedienung des Backofens, d.h. es kann keine Betriebsart und keine Temperatur gewählt werden.
Die Bedienung der Zeitschaltuhr ist jedoch nicht gesperrt, sodas z.B. der Kurzzeitwekker verwendet werden kann.





Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen auf beiden Seiten durch herausschrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.

  Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand befestigen.

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

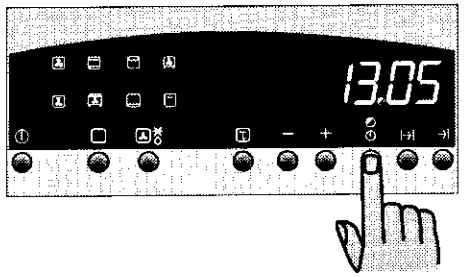
Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

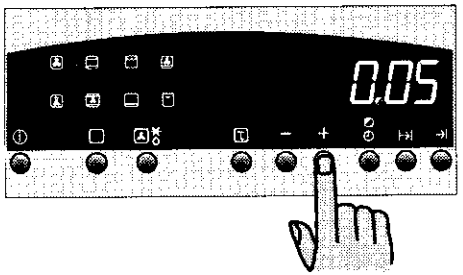
Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

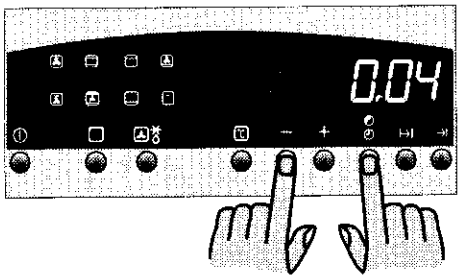
Funktion Kurzzeitwecker anwählen...



... und Kurzzeit einstellen



Kurzzeitwecker löschen



Timer (Kurzzeitmesser)

Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.

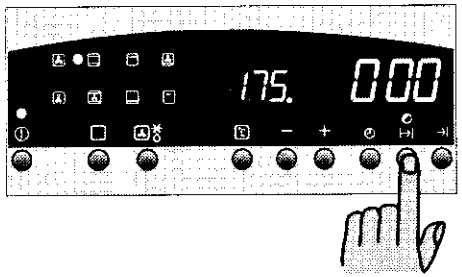
1. **Taste Kurzzeitwecker** ◴ 1x drücken. Innerhalb von 3 Sekunden mit Punkt 2 beginnen.
2. Mit der **Taste Plus +** die gewünschte Kurzzeit einstellen. Korrekturen mit der **Taste Minus –** vornehmen.
   Kurz darauf wird Einstellung übernommen, die Kurzzeit läuft ab.
   Die Funktions-Kontrollampe über der Taste Kurzzeitwecker ◴ leuchtet ständig.
3. Nach Ablauf ertönt ein akustisches Signal.
   Zum Abschalten des Signaltons eine **beliebige Taste** drücken.

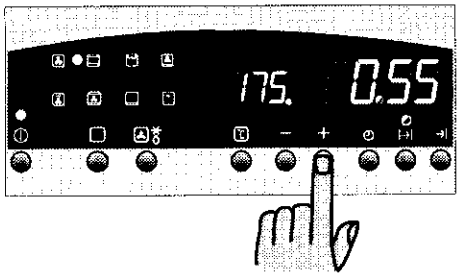
Hinweise:

- Der Kurzzeitwecker hat keine Schaltfunktion für den Backofen.
- Es kann eine Kurzzeit von maximal 19 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Korrekturen der ablaufenden Kurzzeit können jederzeit durch die **Taste Minus –** oder **Plus +** vorgenommen werden, während die Funktions-Kontrollampe über der Taste Kurzzeitwekker ◴ blinkt.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu löschen, die **Taste Kurzzeitwecker** ◴ gedrückt halten, während dazu noch die **Taste Minus –** gedrückt wird.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozeß ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.





Vorgehensweise

1. Gericht in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen (in Abbildung Ober-/Unterhitze mit 175°C)
2. **Taste Dauer** ⊢→| einmal drücken.
   Innerhalb von 3 Sekunden mit Punkt 3 beginnen.
3. Mit der **Taste Plus +** die gewünschte Betriebsdauer (in Minuten) einstellen.
   Korrekturen mit der **Taste Minus –** vornehmen.
   Kurz darauf wird die Einstellung übernommen, der Ablauf hat begonnen.
   Im Display leuchtet die Funktions-Kontrollampe über der Taste Dauer ⊢→| und die Uhr-Kontrollampe blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt ein Signalton.
   Zum Abschalten des Signaltons und des Backofens eine **beliebige Taste** drücken.
5. Gericht aus dem Backofen holen.

Hinweise:

- Es kann eine Betriebsdauer von max. 19 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Korrekturen der ablaufenden Betriebsdauer können jederzeit durch die **Taste Minus –** oder **Plus +** vorgenommen werden, während Funktions-Kontrollampe über der Taste Dauer ⊢→| blinkt.
- Um die Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, die **Taste Dauer** ⊢→| gedrückt halten, während dazu noch die **Taste Minus –** gedrückt wird.

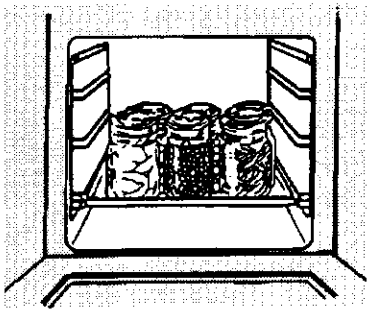
Der Ventilator im Backofen kann auch ohne zugeschaltete Heizkörper arbeiten. Diese Funktion kann zum Auftauen bei niedriger Temperatur verwendet werden.

Vorgehensweise

1. Backofen mit **Taste Ein/Aus** ⏻ einschalten und Auftaugut in den Backofen stellen.
2. **Taste Schnellaufheizung/Auftauen** 2x betätigen, wodurch im Display „32" erscheint. Dieser Wert kann nicht verändert werden.
3. Zum Abschalten **Taste Schnellaufheizung/Auftauen** 1x drücken, wodurch diese Funktion ausgeschaltet wird.
4. Das Display mit der **Taste Ein/Aus** ⏻ ausschalten.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Einkochen



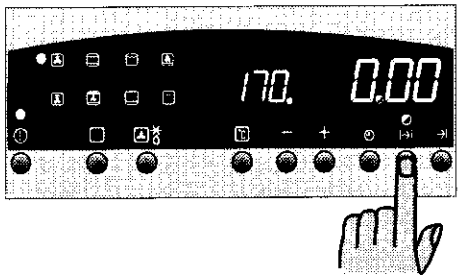
Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

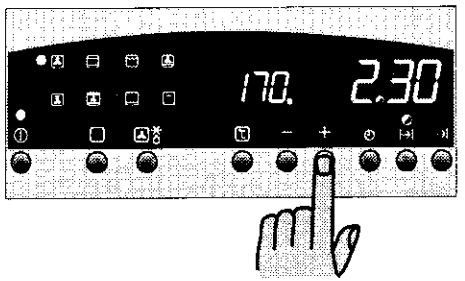
- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Heißluft mit 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

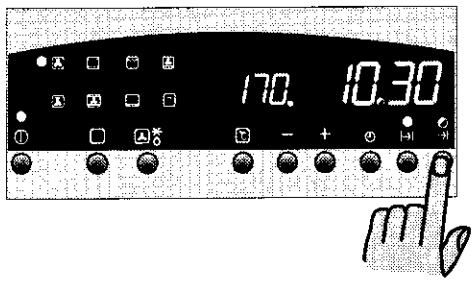
Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

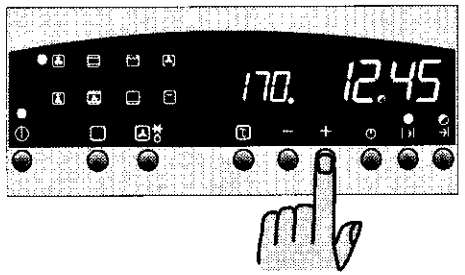
Betriebsdauer einstellen





Betriebsende einstellen





Ein- / Abschaltautomatik

Praktisches Beispiel: es ist 8.00 Uhr und ein Schweinebraten soll mit Heißluft 2 Std. 30 Min. im Backofen braten. Rechtzeitig zum Mittagessen um 12.45 Uhr soll er fertig sein. Dazu wie folgt vorgehen:

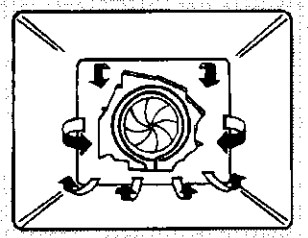
1. Braten in den Backofen stellen, Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Betriebsdauer einstellen: **Taste Dauer** |→| drücken und anschließend die **Taste Plus +** solange gedrückt halten, bis 2 Std. 30 Min eingestellt sind.
3. Betriebsende einstellen: **Taste Ende** →| drücken und anschließend die **Taste Plus +** solange gedrückt halten, bis 12.45 Uhr eingestellt ist.

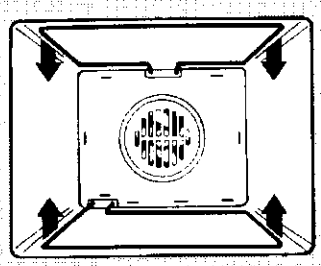
Damit ist die Programmierung vorgenommen. Im Display leuchten die Funktions-Kontrollampen über der Taste Dauer |→| und über der Taste Ende →|.

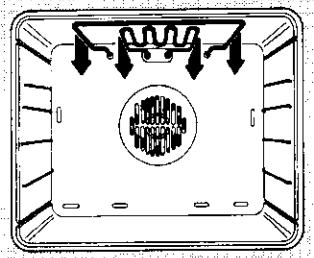
4. Nach Ablauf der Automatik schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt ein Signalton.
5. Zum Abschalten des Signaltons und des Backofens eine **beliebige Taste** drücken.
6. Gericht aus dem Backofen holen.

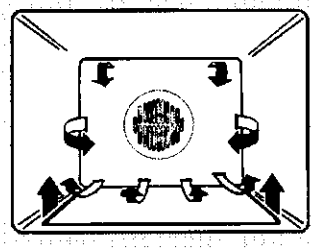
Hinweise:

- Korrekturen an Betriebsdauer bzw. -ende sind jederzeit möglich. Dazu zuerst entsprechende Funktion wählen, anschließend **Taste Minus −** / **Taste Plus +** betätigen.
- Um die Ein-/ Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, die **Taste Dauer** |→| gedrückt halten, während dazu noch die **Taste Minus −** gedrückt wird.
  Falls der Backofen in Betrieb war, so ist er weiterhin in Betrieb.









Betriebsarten

Heißluft
Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Ober-/ Unterhitze
Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Großflächengrill
Die Wärme wird nur von beiden Heizkörpern an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.
Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.

Pizzastufe
Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza, feuchten Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesouffle und überbackenen Kartoffeln.

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Betriebsart	Temperatur °C	Grillzeit Minuten 1.Seite	2.Seite
Rindfleisch						
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4		250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4		250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4		250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch						
2 Schweinenackensteaks	350	4		250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4		250	10 - 12	6 - 8
Schweinelende	700	3		220	10 - 15	10 - 12
Kalbfleisch						
3 Kalbschnitzel	450	4		250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4		250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch						
4 Lammkoteletts	600	4		250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4		250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren						
4 Grillwürste	400	4		250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4		250	6 - 8	4 - 6
Geflügel						
2 Hähnchen, halbiert	1000	2		230	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3		200	7 - 10	7 - 10
4 Entenbrüste	1200	3		200	20 - 25	20 - 25
2 Gänsebrüste	1500	3		200	30 - 35	30 - 35
Fisch						
2 Lachscheiben	400	3		250	5 - 6	5 - 6
Fisch in Alufolie	500	3		250	10 - 15	-
Toasts						
4 Weißbrotscheiben	200	4		250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4		250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3		200	5 - 7	-
Aufläufe und Gratins						
Kartoffelgratin	750	3		200	40 - 45	-
Gemüse, überbacken	1000	3		250	10 - 15	-
Lasagne	1000	3		250	35 - 45	-

Grillen und Überbacken

- **Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!**
- **Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.**
- **Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!**
- **Kinder grundsätzlich fernhalten.**

Zum Grillen können folgende Betriebsarten verwendet werden:

Kleine Grillstufe
- Steaks, Fischscheiben oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

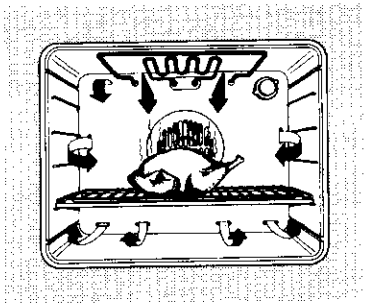
Großflächengrill
- für mehr als 3 Steaks, Fischscheiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

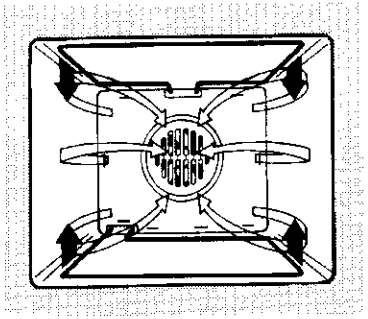
Umluftgrill
- Grillen von Geflügel und größeren Fleischstücken ab 1000 g
- Garen von Aufläufen und Gratins

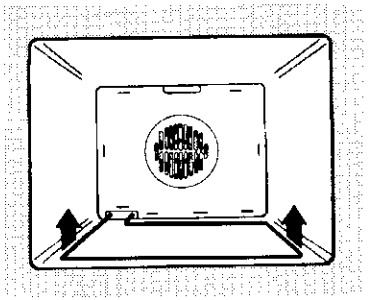
Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbakken.

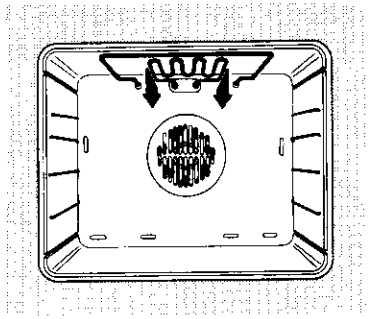
Tips zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.







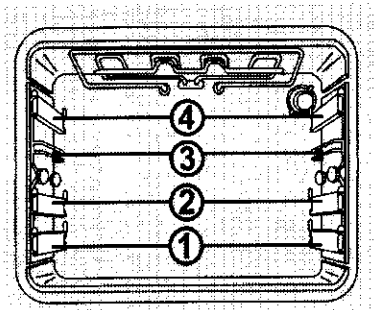


Umluftgrill
Beide Heizkörper an der Decke sind in Betrieb. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, werden die Heizkörper abgeschaltet und der Ventilator eingeschaltet. **Fettfilter einsetzen!**
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen großer und dicker Stücke, wie z.B. Rollbraten, Kasseler, Geflügel etc.

Heißluft-Solo
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Backen auf einer Ebene. Ober-, Unterhitze und der Ventilator sind in Betrieb. So gelingen alle Gebäckarten, die intensive und knusprige Bräunung des Bodens benötigen, wie Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen, usw.

Unterhitze
Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

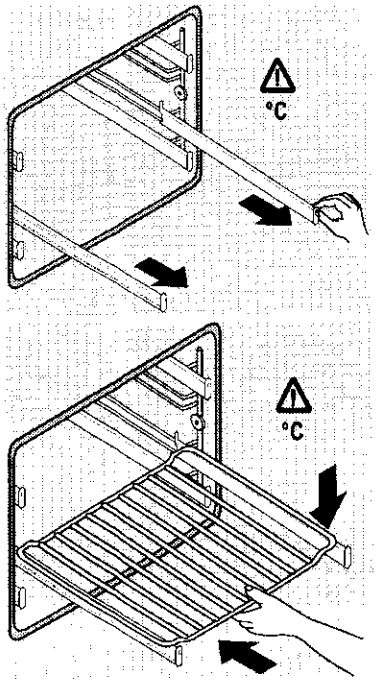
Kleinflächengrill
Die Wärme wird nur von dem kleinen gewendelten Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.
Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.
Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür**!



Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.
Die Einschubebene 1, 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!



Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**200-220**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

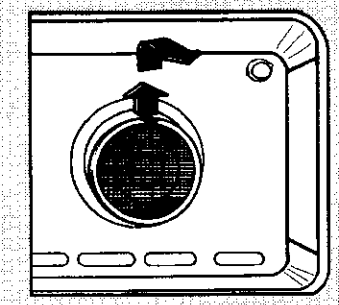
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flussigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen weitgehend vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...
- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter zu unbefriedigenden und schlechten Backergebnissen führen!



Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert. Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**2**	**170-180**	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	**2**	**180-200**	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2(1-3)	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	**2(1-3)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	**2**	**170-180**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(1-3)**	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**200-210**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	**2(1-3)**	**150-160**	10-20
Spritzgebäck	3	160	**2(1-3)**	**150**	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	**2(1-3)**	**100-110**	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	**2(1-3)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	**2(1-3)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1-3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1-3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen. Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können. Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils **günstigste Beheizungsart.** Beim Backen auf **mehreren Ebenen** gelten die in **Klammern** angegebenen Werte.
Bei * **Backofen vorheizen.**